

Como preparar uma Feira Missionária!

As feiras missionárias são uma das formas mais criativas e envolventes de despertar a igreja para a obra de Deus no mundo. Elas não são apenas um evento, são uma oportunidade de **experimentar a missão de forma viva, visual e participativa**.

Participar de uma feira missionária vai muito além de organização, criatividade ou culinária, é um privilégio. Deus nos convida a fazer parte daquilo que Ele está realizando no mundo, inclusive levantando recursos para que o Evangelho alcance os que ainda não ouviram.

Contribuir, mobilizar e trabalhar para missões não é um peso, mas uma honra. É a oportunidade de cooperar com o Reino de Deus, sabendo que cada esforço, cada oferta e cada detalhe preparado pode resultar em vidas sendo transformadas para a eternidade.

Mas como preparar uma feira missionária que realmente marque vidas?

É muito importante, em primeiro lugar, **definir o propósito da feira missionária**. Antes de qualquer planejamento, é essencial ter clareza de que a feira não é apenas um evento bonito ou decorativo, mas uma ferramenta para gerar consciência, envolvimento e compromisso com a obra missionária.

A partir disso, é possível organizar a feira **escolhendo países ou temas**. Ela pode ser estruturada por continentes, por países específicos, por povos não alcançados ou até por projetos missionários. Uma dica importante é alinhar essas escolhas com a campanha missionária do momento, fortalecendo a visão que a igreja já está recebendo.

Outro passo fundamental é **envolver toda a igreja**. A feira não deve ser responsabilidade de uma única equipe, mas de toda igreja. Os países ou temas podem ser distribuídos entre classes da EBD, ministérios, pequenos grupos multiplicadores e organizações missionárias. Cada grupo pode ficar responsável por uma barraca, e, se a igreja estiver trabalhando com alvos durante a campanha, essas barracas podem ser divididas de acordo com esses grupos, aumentando ainda mais o engajamento.

A **ambientação** também faz toda a diferença. Cada barraca precisa transportar as pessoas para o país ou projeto representado. Para isso, é importante investir em elementos visuais e sensoriais, como bandeiras, roupas típicas, objetos culturais, música ambiente e comidas características. Quanto mais envolvente for a experiência, maior será o impacto.

Além da parte visual, é essencial **trazer informação** com propósito. Cada barraca pode apresentar a situação espiritual do país, os principais desafios missionários, testemunhos reais e motivos de oração. O uso de frases curtas e impactantes ajuda a comunicar de forma clara e marcante, facilitando a compreensão e tocando o coração das pessoas.

A feira também precisa ser um **ambiente de intercessão**. Por isso, podemos incluir momentos específicos de oração, seja em espaços preparados para isso ou em momentos direcionados durante o evento. A igreja pode interceder pelos países representados, orar pelos missionários e clamar pelos povos não alcançados.

A **criatividade** é outro elemento-chave para marcar vidas. Pequenas encenações, e passaportes missionários, onde cada pessoa recebe um carimbo ao comprar algo nas barracas e, ao completar o percurso, ganha um brinde, desafios interativos e experiências imersivas, como simulações de como é viver sem acesso à Bíblia, tornam a feira inesquecível e ajudam a igreja a sentir a realidade missionária de forma prática.

Por fim, é fundamental **conectar tudo isso com uma ação concreta**. A feira não pode terminar nela mesma. É importante direcionar a igreja para atitudes práticas, como a oferta missionária, a adoção de um país em oração ou de um PAM, o envolvimento em projetos e desafios pessoais. Assim, a feira deixa de ser apenas um evento e se torna um ponto de partida para uma igreja mais comprometida com a missão.

Veja algumas sugestões de cardápio por país, especialmente agora que estamos em campanha de missões mundiais. Cada país será representado por um prato típico acompanhado de uma conexão missionária, levando a igreja a experimentar novos sabores enquanto conhece, ora e se envolve com a realidade das nações.

Itália – Bruschetta

“A Itália é rica em história e tradição cristã, mas muitos vivem uma fé apenas cultural. Ore por um avivamento verdadeiro e por corações que se rendam a Cristo.”



A bruschetta é uma opção simples, saborosa e muito bonita para representar a Itália.

Massa (pão italiano simples – opcional) - Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 300 ml de água morna
- 2 colheres (sopa) de azeite

Modo de preparo:

1. Misture água, açúcar e fermento e deixe ativar por 5–10 min.
2. Acrescente farinha, sal e azeite.
3. Sove por 10 minutos até ficar lisa.
4. Deixe crescer por 1 hora.
5. Modele, leve ao forno a 200 °C por 30–35 min.

Cobertura

- Tomate picado, alho, manjericão, azeite, sal. Misture tudo e coloque sobre o pão torrado.

México – Nachos com Guacamole

“O México enfrenta muitos desafios sociais e espirituais. Ore para que o Evangelho transforme vidas, famílias e comunidades.”



Uma opção prática e muito atrativa para a feira.

Massa (tortilla) - Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de milho (ou trigo)
- 1 xícara de água
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Misture tudo até formar massa.
2. Abra fino, corte em triângulos.
3. Frite ou asse até ficar crocante.

Guacamole

- Abacate, tomate, limão, sal, coentro. Amasse tudo e sirva.

Japão – Onigiri

“No Japão, a maioria das pessoas ainda não conhece Jesus. Ore para que o Evangelho alcance este povo e que muitos descubram o amor de Cristo.”



Bolinho de arroz japonês.

Base - Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz japonês
- 2½ xícaras de água
- Sal

Modo de preparo:

1. Lave o arroz até a água ficar clara.
2. Cozinhe com a água até secar.
3. Deixe amornar.

Montagem

- Recheio: atum, frango ou salmão
- Alga nori

Modele com as mãos em formato triangular e envolva com alga.

Líbano – Esfiha

“O Líbano vive tempos de crise e instabilidade. Ore por paz, esperança e pelo fortalecimento da igreja naquele país.”



Massa - Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 10 g fermento biológico seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 500 ml de água morna
- 100 ml de óleo

Modo de preparo:

1. Misture fermento, açúcar e água.
2. Acrescente os demais ingredientes.
3. Sove bem e deixe crescer por 1 hora.
4. Abra pequenos discos.

Recheio

- Carne moída, cebola, limão, sal, pimenta

Coloque sobre a massa e asse a 200 °C por 20 min.

Índia – Samosa

“Na Índia, milhões ainda não ouviram sobre Jesus. Ore pelos missionários e por portas abertas para o Evangelho.”



Massa - Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- Água até dar ponto
- Sal

Modo de preparo:

1. Misture tudo até formar massa firme.
2. Abra e corte em círculos.

Recheio

- Batata cozida, cebola, curry, sal

Recheie, feche em triângulo e frite.

Estados Unidos – Cookies

“Mesmo com muitas igrejas, há grande necessidade de despertamento espiritual. Ore por renovação e compromisso verdadeiro com Deus.”



Biscoito doce

Massa - Ingredientes:

- 200 g de manteiga

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2½ xícaras de farinha
- 1 colher (chá) fermento
- Gotas de chocolate

Modo de preparo:

1. Misture manteiga e açúcares.
2. Adicione ovos.
3. Acrescente farinha e fermento.
4. Misture o chocolate.
5. Asse a 180 °C por 12–15 min.

Brasil – Pão de Queijo

“Nosso país precisa de transformação espiritual. Ore para que a igreja brasileira seja fiel, missionária e comprometida com o Reino de Deus.”



Massa - Ingredientes:

- 500 g de polvilho azedo
- 250 ml de leite
- 100 ml de óleo
- 2 ovos
- 200 g de queijo ralado
- Sal

Modo de preparo:

1. Ferva leite e óleo.
2. Despeje no polvilho e misture.
3. Adicione ovos e queijo.
4. Modele bolinhas.

5. Asse a 180 °C por 25–30 min.

Alemanha – Pretzel

“Enquanto desfrutamos desse sabor típico da Alemanha, lembramos que ainda há muitos na Europa que precisam redescobrir o Evangelho.”



Massa - Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 300ml de água morna
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou óleo)

Modo de preparo da massa

1. Misture a água morna, o açúcar e o fermento. Deixe descansar por 5 a 10 minutos.
2. Acrescente a farinha, o sal e a manteiga.
3. Sove bem por cerca de 10 minutos até formar uma massa lisa.
4. Cubra e deixe crescer por aproximadamente 1 hora (até dobrar de volume).

Modelagem (formato tradicional)

1. Divida a massa em porções.
2. Faça rolinhos compridos (tipo corda).

Forme o clássico formato de pretzel (torcendo as pontas).

Etapa essencial (banho alcalino simples)

Essa etapa dá a cor e o sabor característico!

Ingredientes:

- 1 litro de água
- 2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio

Como fazer:

1. Ferva a água com o bicarbonato.
2. Mergulhe cada pretzel por cerca de 20 a 30 segundos.
3. Retire e coloque na assadeira.

Finalização

- Polvilhe **sal grosso por cima**
- Asse em forno pré-aquecido a **200°C por 20 minutos**, até dourar

França – Crepe

“A França é um país lindo e histórico, mas muitos ainda vivem distantes de Deus. Enquanto experimentamos este sabor, lembre-se de orar por um despertar espiritual na Europa.”



Massa básica (serve para doce e salgado) - Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 pitada de sal

Para versão doce:

- Acrescente 1 colher (sopa) de açúcar + 1 colher (chá) de baunilha (opcional)

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa bem lisa.
2. Deixe descansar por 10 a 15 minutos (isso melhora a textura).
3. Aqueça uma frigideira antiaderente e unte levemente com manteiga.
4. Coloque uma pequena quantidade de massa e espalhe bem fino.
5. Cozinhe por cerca de 1 minuto de cada lado.

6. Recheie e dobre ou enrole.

Sugestões de recheios

Doces:

- Chocolate + morango
- Doce de leite
- Banana com canela
- Nutella + morango

Salgados:

- Presunto + queijo
- Frango com catupiry
- Carne moída
- Queijo + tomate + orégano

Turquia – Kebab (Espetinho ou no pão)

“A Turquia possui uma rica história bíblica, mas hoje muitos ainda não conhecem o Evangelho. Ore para que vidas sejam alcançadas.”



Carne (base do kebab) - Ingredientes:

- 1 kg de carne moída (patinho ou acém)
- 1 cebola média bem picada ou ralada
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (chá) de páprica (doce ou picante)

- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de preparo da carne

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa bem temperada.
2. Deixe descansar por 20 a 30 minutos (para pegar sabor).
3. Modele a carne em volta de espetos ou em formato de “linguiça”.

Como preparar

Opção 1 – Espetinho (mais fácil para feira)

- Grelhe na churrasqueira ou frigideira
- Vire até dourar por fora e cozinhar por dentro

Opção 2 – Assado

- Leve ao forno a 200°C por cerca de 25 minutos

Montagem (opcional – estilo sanduíche)

Você pode servir no pão sírio com:

- Alface
- Tomate
- Cebola
- Molho de iogurte (receita abaixo)

Molho de iogurte (super tradicional)

Ingredientes:

- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- Limão (opcional)

Modo de preparo:

Misture tudo até ficar cremoso.

***Obs: As receitas apresentadas neste material foram adaptadas a partir de fontes disponíveis na internet, com o objetivo de facilitar a organização da feira missionária. Para mais informações, detalhes específicos ou eventuais ajustes, recomendamos que cada equipe realize suas próprias pesquisas e adaptações conforme sua realidade.**

Deus abençoe a campanha em sua igreja!

Silvana S. P. Martines